CHERRY TERRACE
おいしく、楽しく、健康に。チェリーテラスの願いです。
PRESS RELEASE
bamix
2013年 バーミックス春のキャンペーン
バーミックスなら1人分から手軽に、
ジュース＆スムージー
「毎朝の一杯が、キレイと元気を作ります！」
2013年 2月15日
bamix
株式会社チェリーテラス www.cherryterrace.co.jp
レシピサイト www.e-gohan.com

2013年2月
株式会社チェリーテラス

2013年春のキャンペーン

バーミックスなら１人分から手軽に、ジュース＆スムージー

「毎朝の一杯が、キレイと元気を作ります！」

株式会社チェリーテラスは3月1日から5月31日まで、スイス製ハンディフードプロセッサー・バーミックスの、「ジュース＆スムージー　スターターセット」を限定発売します。野菜や果物たっぷりの手作りジュース、スムージーを、バーミックスですぐに楽しむことができるセットです。

グリーンスムージーなど、緑のジュース、スムージーが昨今注目を集めていますが、バーミックスなら手軽に、後片付けの煩わしさもなく、1杯分からでも作れることをこのセットの販売を通してアピールします。

＜おいしい青汁・フレッシュミックス＞
一滴の水も入れず、バーミックスでつぶし混ぜるだけ、野菜、果物のおいしさを丸ごと食べられます。
1杯分の材料はこれだけ！⇒小松菜2株、セロリ20g、パセリ2本、バナナ1/2本、リンゴ1/4個、キウイフルーツ1/2個、レモンの搾り汁1/4個分

CHERRY TERRACE

ジュース、スムージー作りに、
バーミックスが適している理由

1. グラス、空き瓶など、手近な容器の中で作れます。
   グラスの中で 1 人分のジュースもパパッと出来上がり。
   家族それぞれ違うジュースを作るのも簡単です。
2. 作った後の洗いも簡単。
   使用後は、水か湯の中で先端を洗い流すだけ。
   またコンパクトだから、キッチンでいつでも手の届くところに置いておくことができます。道具を出したり、しまったりの手間もはぶけますね。
3. バーミックスのハイパワーでスピーディに。
   毎分 17000 回転（高速）のパワーで、前ページのフレッシュミックスは約 20 秒。トマトジュースなら約 10 秒。忙しい朝にも、手早く作ることができます。
4. 繊維を漉さなくても、なめらかな仕上がりに。
   食物繊維もたっぷり摂れます。
5. バーミックスで、野菜、果物を破砕することによって、βカロチン、ミネラルなどの吸収率がアップします。
6. 操作は簡単、手軽に作り立てのフレッシュなおいしさを楽しめます。

ジュース＆スムージー　スターターセット

3 月 1 日～5 月 31 日まで期間限定発売

ジュース、スムージー作りをすぐに始められる、お得なセット。
バーミックス本体のカラーは 3 色（ホワイト、レッド、ピンク）。ピンクは限定色です。

…付属の専用容器クッキングジャグ＆カップは、底面に丸みを付け、バーミックスを効率よく操作できるよう工夫をこらしています。ジュース、スムージーも、手早くなめらかな仕上がりに。
…合計で 201 レシピ掲載のクッキングブック 3 冊付き。ジュース、スムージーレシピも計 46 点掲載。レシピを参考にすぐに作り始められます。

- **価格：23,100 円（本体価格 22,000 円）**
- **取り扱い；チェリーテラス・代官山ほか全国のバーミックス取扱店**

セット内容：
本体、セット内容：本体、アタッチメント 3 種（ミンサー、ウィスク、ビーター）、スタンド、クッキングジャグ＆カップ、クッキングブック 3 冊

スイス生まれのバーミックス

1955 年発売以来、世界中で愛用されてきたハンディ・フードプロセッサーのオリジナル商品。長年にわたる改善改良の蓄積が、今日のバーミックスの機能、使いやすさにつながっています。
ジュース、スムージーに限らず、家族みんなが大好きなおかずやおもてなし料理、手作りデザートにと、幅広い用途に活躍します。

バーミックスについて詳しくは⇒
http://www.cherryterrace.co.jp/bamix/index.php
YouTube でスムージーほかのバーミックス料理教室を公開中です⇒
YouTube で「バーミックス　料理教室」と検索してください。

日本で、チェリーテラスが販売を始めてから 30 年

30 年の感謝の気持ちを込めて、30 周年記念のクッキングブック「バーミックスで作る私のレシピ」を、8 月 31 日までバーミックスご購入者全員にプレゼント中です。

「バーミックスで作る私のレシピ」

バーミックスを長年ご愛用の料理研究家、シェフなど計 22 名の、
バーミックスならではのレシピ（計 91）とエピソードを紹介。

レシピ掲載の先生方：
三國清三シェフ、奥田政行シェフ、辺銀愛理さん、有元葉子さん、平野レミさんほか計 22 名

■株式会社チェリーテラス
株式会社チェリーテラスは、1985 年以来、バーミックス日本総発売元として、取扱説明書・クッキングブックの整備、専用容器の開発、直営店チェリーテラス・代官山での料理教室の実施のほか、2006 年 11 月よりレシピサイト e-gohan を開設し、ソフトの充実化につとめている。また、より長く便利にご愛用いただけるよう、万全の修理、アフターサービス体制の整備をはかっている。
http://www.cherryterrace.co.jp/　レシピサイト　http://www.e-gohan.com

---

本件に関するお問い合わせは
株式会社チェリーテラス
広報担当：企画 PR 室　古賀陽子、岩城里花子、茂庭緑
TEL 03-3780-6808　Email: pr@cherryterrace.co.jp

<参考資料>

バーミックスで作る、食べる青汁

フレッシュミックス

約20年前から、チェリーテラスの一押しレシピとしておすすめしてきたフレッシュミックス。
数種類の緑黄色野菜と果物のピューレです。野菜と果物の栄養とおいしさを丸ごと、効率よく食べられるので、特に朝食におすすめしています。
旬の野菜や果物など、手近な材料でいろいろな組み合わせを楽しめるから、飽きずに続けられるのもうれしい特長です。
ピューレ状で食べやすいので、小さな子どもからお年寄りまで、家族みんなのヘルシーメニューにどうぞ。

1.材料は、小松菜を中心に季節の葉野菜、バナナ、りんご、キウイに、レモン汁

2. バーミックスでつぶし混ぜます

3. 全体によく混ぜ合わせたらできあがり